



SUCRÉ



8 PARTS



1 H 30

PÂTE FEUILLETÉE

INGRÉDIENTS

- 250g de farine
- 7 g de sel
- 125 g d'eau
- Quelques gouttes de vinaigre blanc
- 50 g de beurre ramolli
- 250 g de beurre

Notes : Ne jamais mettre en boule

ÉTAPES

1. Mélanger la farine + sel + beurre en dés
2. ajouter l'eau et le vinaigre (ne pas trop travailler).
3. Faire une boule en quadrillant la pâte.
4. Enfermer dans du cellophane et mettre au frais (minimum 30 mns).
5. Faire un carré avec les 250 g de beurre de 15 cm x 15 cm environ.
6. Étaler la détrempe pour obtenir un carré de 25 x 25 cm. En farinant légèrement le plan de travail.
7. Mettre le beurre au centre pointe en haut comme un losange.
8. Rabattre la détrempe (comme une enveloppe).
9. Fariner légèrement, retourner le carré obtenu et commencer le pliage.
10. Tapoter légèrement la pâte avec le rouleau pour l'assouplir.
11. Puis étaler devant soi dans la longueur, de manière régulier en vérifiant que le beurre ne sorte pas.
12. Pour 1 tour fait, plier en trois donner 1/4 de tour au carré obtenu (plier sur le côté).
13. Dans la foulée faire un second tour.
14. Remettre au frais (minimum 30mns). et recommencer 2 fois ce processus pour obtenir 6 tours.

La pâte est prête !



LA CAPÉCHADE
FOODLAB DU BASSIN DE THAU